Cuisine La Plume

RECETTES POPULAIRES

Mme TOUNSI Dalila

Gâteaux au Miel



Edition La Plume

Dépôt légal : 2009-2482

ISBN : 978-9947-27-066-0

21, Rue Ouzanne Mohamed
Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél/fax : 021 21 11 55 - 021 20 33 99

6 130663 000018 51

Cuisine La Plume

SOMMAIRE































































La couronne

La pâte :
- 3 mesures de farine SIM (300 gr)
- ½ mesure de margarine fondue (75 gr)
- Eau de fleurs
- Vanille



La farce :
- 1 mesure de sucre cristallisé (300 gr)
- 3 mesure d'amandes moulues (500 gr)
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 3 à 4 oeufs (selon la grosseur)

La décoration :
- Pâte d'amandes
- Miel

1- Préparer la pâte : mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Préparer la pâte : mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec les oeufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer.

3- Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte puis faire passer à la machine au n° 3 et n° 7, découper des triangles à l'aide d'un emporte-pièce.

4- Mettre une boule de farce sur un triangle, relever les angles vers le haut, bien appuyer puis relever les bordures avec un cure-dents et décorer avec le naquache. Laisser reposer puis enfourner à 160°.

5- Après cuisson, tremper les gâteaux dans le miel, égoutter puis décorer avec des fleurs en pâte d'amandes.







Dziriettes

La pâte :
- 3 mesures de farine SIM (300 gr)
- ½ mesure de margarine fondue (75 gr)
- Vanille
- Eau de fleurs + eau

La farce :
- 3 mesures d'amandes moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre cristallisé (300 gr)
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à soupe de vanille
- 3 à 4 oeufs (selon la grosseur)

La décoration :
- Amandes non émondées
- Miel
- Pistaches moulues



1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Couvrir et laisser reposer.

2- Préparer la farce : dans une récipient, mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec les oeufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Façonner des boules ovales.

3- Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau puis faire passer à la machine au n° 5, 7 et n° 9. Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce dentelé de 7 cm de diamètre.

4- Mettre sur chaque rond une boule de farce. Abaisser légèrement puis relever la pâte à l'aide d'un cure-dents pour former des plis.

5- Décorer avec une amande, laisser reposer pendant 2 heures puis enfourner à 160°.

6- Après cuisson, laisser un peu refroidir puis tremper dans le miel et décorer les bordures avec les pistaches moulues.







Halwet El-Naquache aux pignons

La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 100 gr de sucre glace
- 1 œuf
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à café de levure chimique
- Zeste de citron
- 500 gr de farine (SIM)



La farce :
- Eau de fleurs
- 100 gr d'amandes moulues
- 2 C. à soupe de grains de sésame grillés
- 100 gr de pistaches moulues
- 75 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée de cannelle

La décoration :
-100 gr de pignons
- Miel

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, le sucre, l'œuf, la vanille, la levure et le zeste de citron jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Façonner des boules.

3- Façonner des boules de pâte de la grosseur d'une noix, abaissez-les légèrement sur la paume de la main, mettre à l'intérieure une boule de farce puis façonner une boule une autre fois.

4- A l'aide d'un naquache, décorer les boules farcies puis fixer dessus des pignons et enfourner à 180° pendant 20 mn.

5- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans le miel.





















L'enveloppe

La pâte :
- **3 mesures de farine SIM (300 gr)**
- **½ mesure de margarine fondue (75 gr)**
- **Vanille**
- **Eau de fleurs + eau**



La farce :
- **3 mesures d'amandes moulues (500 gr)**
- **1 mesure de sucre cristallisé (300 gr)**
- **1 C. à soupe de zeste de citron**
- **1 C. à soupe de vanille**
- **3 à 4 oeufs (selon la grosseur)**

La décoration :
- **Colorant alimentaire vert**
- **Miel**

1- Préparer la pâte : mélanger la farine, la margarine et la vanille puis ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Couvrir et laisser reposer.

2- Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec les oeufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Découpez-la en petits carrés.

3- Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte puis faire passer à la machine au n° 3 , 7 et n° 9. Découper des carrés.

4- Mettre un carré de farce sur un carré de pâte puis relever les angles jusqu'obtention la forme d'une enveloppe.

5- Colorer une partie de pâte en vert. Mettre une couche de pâte verte sur une couche de pâte blanche. Abaissez-les puis faire passer à la machine au n° 3 , 7 et n° 9 pour obtenir une pâte en deux couleurs. Découpez-la en demi lune puis rouler pour obtenir de petites fleurs.

6- Fixer trois fleurs sur chaque gâteau, décorer à l'aide d'un couteau et laisser reposer.

7- Enfourner à 160°. Après cuisson, tremper dans le miel.







K'aikaâtes

La pâte :
- 3 mesures de farine SIM (300 gr)
- 1 mesure de smen fondu (150 gr)
- Eau de fleurs + eau



La farce :
- 500 gr de dattes dénoyautées (Ghers)
- 1 C. à soupe de grains de sésame
- Vanille

La décoration :
- Miel
- Dattes dénoyautées (Ghers)

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine et le smen, bien frotter entre les mains puis ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte molle. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.

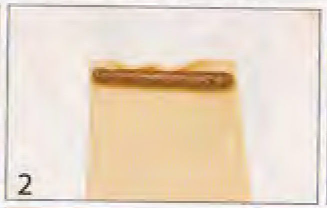
2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités puis façonner des boudins.

3- Abaisser la pâte puis faire passer à la machine au n° 2. Découper des rectangles de 10 cm de largeur. Mettre un boudin de farce sur l'extrémité puis rouler 1 fois et demi.

4- Bien coller l'extrémité puis rouler en forme de bracelet. Décorer avec le naquache puis enfourner à 180° pendant 25 mn.

5- Après cuisson, tremper dans le miel puis décorer avec une rose de Ghers.


1


2


3


4


5


6



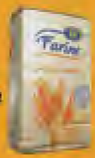

7


8


9

Cornets aux fruits secs

La pâte :
- 400 gr de farine (SIM)
- 3 C. à soupe de grains de sésame
- 7 C. à soupe de smen fondu
- 6 C. à soupe de huile
- ½ C. à café de vanille
- Eau de fleurs
- Huile pour friture



La farce :
- 100 gr d'amandes concassées et non émondées
- 100 gr de cacahuètes grillées et concassées
- 100 gr de Halwet El Turk
- Miel

La décoration :
- Pistaches moulues
- Miel
- Blanc d'œuf

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper des ronds puis roulez-les sur des cornets métallique, coller l'extrémité avec le blanc d'œuf puis faire frire dans l'huile chaude.

3- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, les cacahuètes et Halwet El Turk puis ramasser le tout avec le miel chaud.

4- Après cuisson, démouler les cornets, trempez-les dans le miel puis remplissez-les de farce préparée.

5- Décorer avec les pistaches moulues.

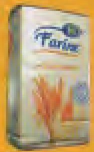






Carrés aux pistaches

La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 100 gr de sucre glace
- 1 œuf
- 1 C. à café de levure chimique
- 1 C. à café de vanille
- 2 C. à soupe de cacao
- Farine (SIM)



La décoration :
- Chocolat fondu
- Pistaches moulues

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, le sucre, l'œuf, la levure et la vanille, diviser le mélange en deux parties puis ajouter à l'une le cacao. Ramasser les deux pâtes (marron, blanche) chacune à part avec de la farine.

2- Abaisser les deux pâtes chacune à part en forme de rectangles de 5 mm d'épaisseur. Mettre un rectangle blanc, en dessus un autre rectangle marron et en dernier un rectangle blanc.

3- Abaisser le tout une autre fois puis découper des carrés, égaliser à l'aide d'un couteau.

4- Enfourner à 160° pendant 20 mn.

5- Après cuisson, décorer avec des traits de chocolat fondu et avec les pistaches moulues.


1


2


3

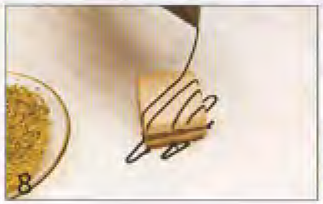

4


5


6




7


8


9

El Malfoufa

La pâte :
- 3 mesures de farine SIM (300 gr)
- ½ mesure de margarine fondue (75 gr)
- Vanille
- Eau de fleurs + eau



La farce :
- 3 mesures d'amandes moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre cristallisé (300 gr)
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à soupe de vanille
- 3 à 4 oeufs (selon la grosseur)

La décoration :
- Blanc d'œuf
- Miel

1- Préparer la pâte : mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Couvrir et laisser reposer.

2- Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec les oeufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Façonner des boules et laisser reposer.

3- Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau puis faire passer à la machine au n° 5, 7 et n° 9.

4- Découper des ronds de pâte, disposer chaque boule de farce sur un rond de pâte et abaissez-les légèrement.

5- Découper des bandes de pâte de 4 cm de largeur puis faire passer dans le côté « Recheta » pour obtenir de fines bandes. Ramasser les extrémités puis badigeonner de blanc d'œuf et entourer autour la boule de farce.

6- Découper de petits ronds, donner la forme de fleurs et fixer 4 fleurs sur chaque gâteau. Laisser reposer puis enfourner à 160°.

7- Après cuisson, laisser un peu refroidir puis tremper dans le miel.

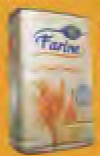






Les princesses

La pâte :
- **3 mesures de farine SIM (300 gr)**
- **½ mesure de margarine fondue (75 gr)**
- **Vanille**
- **Eau de fleurs + eau**



La farce :
- **3 mesures d'amandes moulues (500 gr)**
- **1 mesure de sucre cristallisé (300 gr)**
- **1 C. à soupe de zeste de citron**
- **1 C. à soupe de vanille**
- **3 à 4 oeufs (selon la grosseur)**

La décoration :
- **Noisettes**
- **Miel**

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme, couvrir et laisser reposer.

2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec les oeufs jusqu'à obtention d'une farce ferme.

3- Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte au rouleau puis faire passer à la machine au n° 5 et n° 7, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre.

4- Mettre sur chaque boule de farce un rond de pâte puis rouler vers le bas. A l'aide d'un couteau, découper en forme de gousses d'ail.

5- Façonner une petite boule de la même farce, disposer sur le gâteau, abaissez-la légèrement puis décorer avec des fleurs de la même pâte.

6- Décorer le dessus avec une fleur et fixez-la avec une noisette. Laisser reposer puis enfourner à 160°.

7- Après cuisson, laisser un peu refroidir puis tremper dans le miel.


1


2


3


4


5


6




7


8


9

Griwchettes

La pâte :

- 400 gr de farine (SIM)
- 3 C. à soupe de grains de sésame
- 7 C. à soupe de smen fondu
- 6 C. à soupe d'huile
- ½ C. à café de vanille
- Eau de fleurs
- Huile pour friture



La décoration :

- Miel
- Pistaches moulues

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, les grains de sésame, le smen, l'huile et la vanille, verser progressivement l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Abaisser la pâte, saupoudrer de maïzena puis faire passer à la machine au n° 6. Faire passer au côté « Recheta » pour obtenir de fines bandes.

3- Saupoudrer de maïzena puis découper des morceaux de 4 cm de longueur. Bien assembler les deux extrémités puis faire frire dans l'huile chaude.

4- Après cuisson, égoutter puis tremper dans le miel et décorer avec les pistaches.

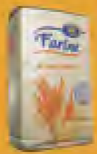






Mechewek

La pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure moins ¼ de margarine fondue (80 gr)
- Eau de fleurs



La farce :
- 500 gr d'amandes moulues
- 300 gr de sucre cristallisé
- 3 à 4 oeufs
- 2 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à café de vanille
- Colorant alimentaire jaune

La décoration :
- Amandes effilées
- Blanc d'œuf
- Miel

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine et la margarine puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec les oeufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Laisser reposer pendant 2 heures puis façonner des boules.

3- Abaisser la pâte puis faire passer à la machine au n° 3 puis n° 7, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

4- Tremper les boules de farce dans le blanc d'œuf puis faire passer dans les amandes effilées. Mettre chaque boule de farce sur un rond de pâte puis abaissez-la légèrement.

5- Découper de petites fleurs de la même pâte, mettre trois fleurs l'une sur l'autre puis fixez-les sur le gâteau.

6- Colorer une petite partie de farce en jaune, façonner de petites boules puis mettre une petite boule sur chaque gâteau et collez-la avec du blanc d'oeuf.

7- Enfourner à 160° pendant 15 mn.

8- Après cuisson, laisser un peu refroidir puis tremper dans le miel.

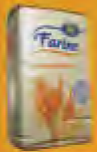






Le jasmin

La pâte :
- 3 mesures de farine SIM (300 gr)
- ½ mesure de margarine fondue (75 gr)
- Eau de fleurs
- Vanille



La farce :
- 3 mesures d'amandes (500 gr)
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 mesure de sucre cristallisé (300 gr)
- 3 à 4 œufs (selon la grosseur)

La décoration :
- Miel
- Amandes non émondées
- 1 C. à soupe de cacao

1- Préparer la pâte : mettre la farine, verser la margarine, bien mélanger puis ajouter la vanille et ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer pendant deux heures.

2- Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients indiqués et ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Former des boules de la grosseur d'une olive.

3- Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte au rouleau puis faire passer à la machine au n° 2. A l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, découper des ronds.

4- Mettre dans chaque rond 4 boules de farce puis relever la pâte entre les boules de farce à l'aide d'un cure-dents.

5- Prendre une partie de pâte et ajouter le cacao pour obtenir une pâte marron. Façonner deux boudins de pâte (marron, blanc), abaissez-les puis faire passer à la machine au n° 2, découper des feuilles de deux couleurs.

6- Mettre sur chaque gâteau 4 feuilles, fixez-les avec une amande.

7- Laisser reposer pendant 4 heures puis enfourner à 160°.

8- Après cuisson, tremper dans du miel.

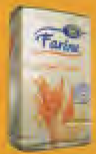






Mchewek aux cacahuètes

La pâte :
- 200 gr de margarine ramollie
- 80 gr de sucre glace
- 1 C. à café de vanille
- 1 œuf
- 100 gr de cacahuètes grillées et moulues
- Farine (SIM)



La décoration :
- 100 gr de cacahuètes grillées et moulues
- Blanc d'œuf
- Amandes non émondées

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, le sucre, la vanille et l'œuf, ajouter les cacahuètes, mélanger une autre fois puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.

2- Façonner des boules de pâte, trempez-les dans le blanc d'œuf, enrober de cacahuètes grillées et fixer une amande au milieu.

3- Enfourner à 160° pendant 15 mm.





Le cadeau

La pâte :
- 3 mesures de farine SIM (300 gr)
- ½ mesure de margarine fondue (75 gr)
- Vanille
- Eau de fleurs + eau
- Colorant alimentaire orange



La farce :
- 3 mesures d'amandes moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre cristallisé (300 gr)
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à soupe de vanille
- 3 à 4 oeufs (selon la grosseur)

La décoration :
- Miel

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs mélangées avec le colorant alimentaire jusqu'à obtention d'une pâte ferme de couleur orange. Couvrir et laisser reposer.

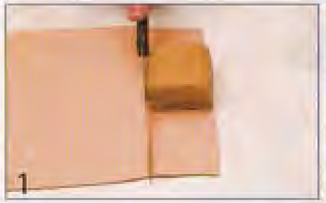
2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec les oeufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Découper des carrés.

3- Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte au rouleau puis faire passer à la machine au n° 3 , 7 et n° 9.

4- Mettre un carré de farce sur la pâte, découper une bande à l'aide d'un couteau et envelopper la farce de 2 côtés, couper le surplus puis décorer avec le naquache.

5- Faire passer une partie de pâte dans le côté « Recheta » large, façonner des nœuds puis fixez-les sur les gâteaux. Laisser reposer.

6- Enfourner à 160°. Après cuisson, tremper dans le miel.


1


2


3


4


5


6



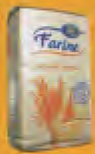

7


8


9

Gâteaux aux noisettes

La pâte :
- 150 gr de smen fondu
- 100 gr de sucre glace
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 œuf
- 1 C. à café de levure chimique
- Farine (SIM)



- 1 C. à soupe de lait en poudre

La décoration :
- Noisettes
- Pistaches moulues
- Amandes effilées et concassées

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger le smen, le sucre, la vanille, l'oeuf, la levure et le lait en poudre puis ramasser avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner de petites boules, abaissez-les légèrement puis faire passer les bordures dans les pistaches moulues mélangées aux amandes effilées et concassées.

3- Décorer avec les noisettes puis enfourner à 140° pendant 15 mn.









Khechkhach

La pâte :
- 500 gr de farine (SIM)
- 200 gr de margarine ramollie
- 1 œuf
- 1 C. à café de vanille
- Eau de fleurs
- Huile pour friture



La décoration :
- Pistaches moulues
- Miel

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Abaisser la pâte au rouleau puis faire passer à la machine au n° 3 puis n° 6. Découper des bandes de 32 cm de longueur et 2,5 cm de largeur.

3- Dans une poêle, faire chauffer l'huile puis baisser la température. Mettre l'extrémité de la bande, fixez-la à l'aide d'une fourchette puis rouler et laisser cuire sur feu très doux.

4- Après cuisson, tremper dans le miel puis saupoudrer de pistaches moulues.







Rezimattes

La pâte :
- 3 mesures de farine SIM (300 gr)
- ½ mesure de margarine fondue (75 gr)
- Eau de fleurs
- Vanille



La farce :
- 3 mesures d'amandes (500 gr)
- 1 mesure de sucre cristallisé (300 gr)
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 3 à 4 œufs (selon la grosseur)

La décoration :
- Miel
- Pâte de petits fours (voir page 38)
- Perles argentées

1- Préparer la pâte : tamiser la farine, faire une fontaine au milieu puis verser la margarine fondue et bien mélanger. Ajouter la vanille puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre, la vanille et le zeste de citron, ramasser avec les œufs jusqu' à obtention d'une farce ferme. Former des boules .

3- Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte puis faire passer à la machine au n ° 4, 7 et n° 9.

4- Couper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, mettre sur chaque rond une boule de farce.

5- Relever la pâte vers le haut en utilisant un cure-dents puis appuyer avec les doigts pour prendre une forme.

6- Préparer la pâte de petits fours : voir page 38, puis disposer une rosace de pâte à l'aide d'une poche à douille et laisser reposer une nuit compète.

7- Le lendemain, enfourner à 160°.

8- Après cuisson, tremper dans le miel et décorer avec les perles argentées.







Gâteau Syrien

La pâte :
- 250 gr de sucre cristallisé
- 250 gr de margarine ramollie
- ½ C. à café de levure chimique
- 1 C. à soupe de lait en poudre
- 1 C. à café de vanille
- Farine (SIM)



La décoration :
- Grains de sésame
- Pistaches moulues

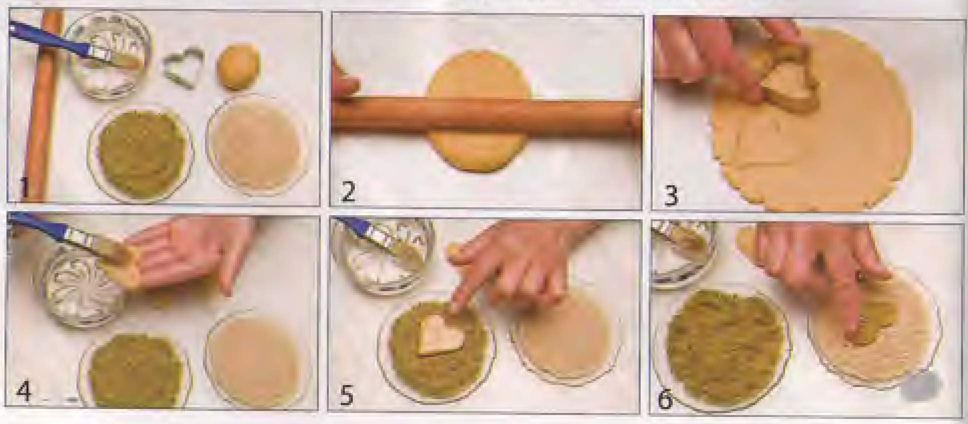
Le sirop :
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'eau

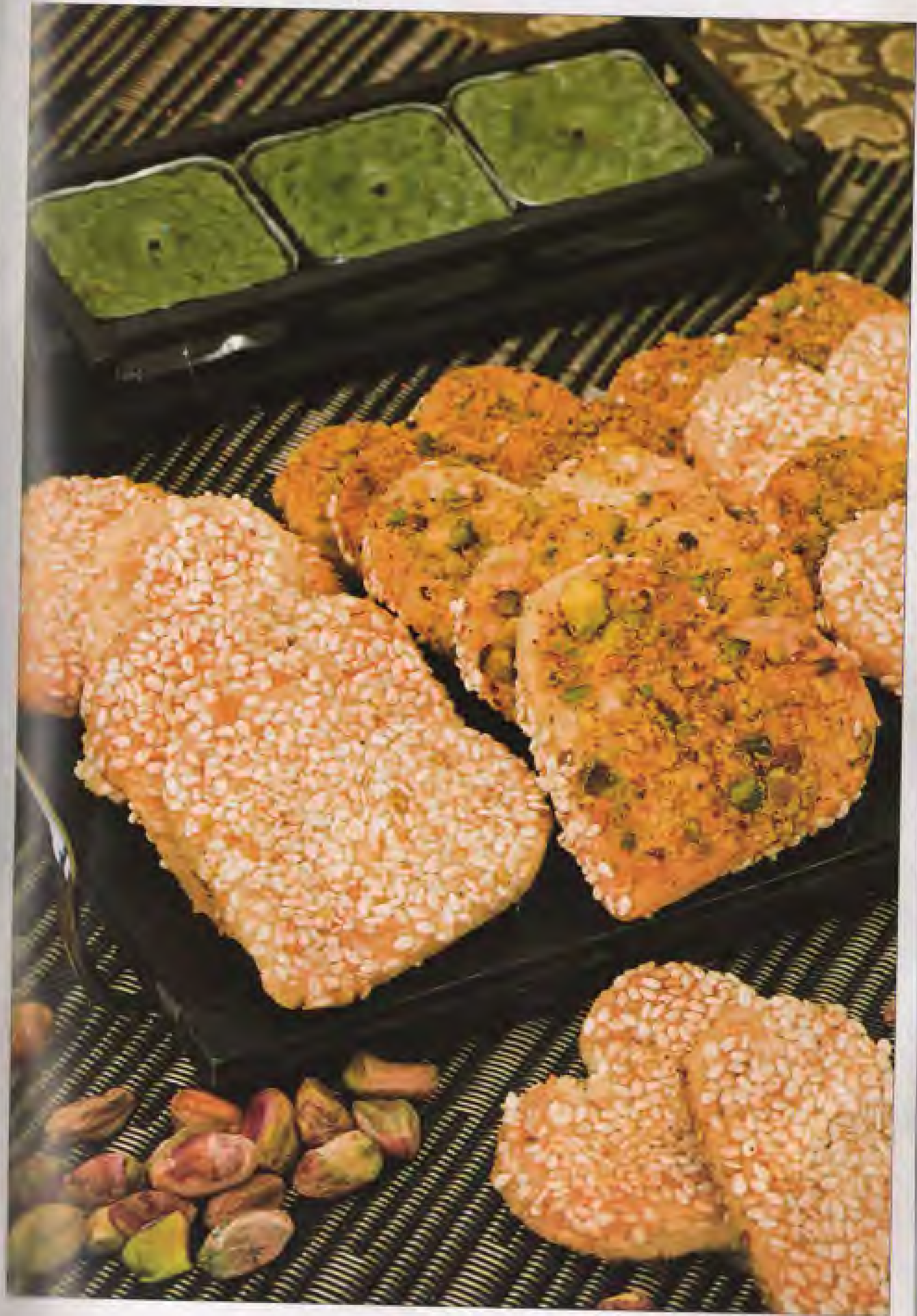
1- Préparer la pâte : dans une terrine, bien mélanger le sucre et la margarine jusqu'à blanchissement du mélange, ajouter la levure, le lait en poudre et la vanille, mélanger une autre fois puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Préparer le sirop : dans une casserole et sur feu doux, mélanger le sucre et l'eau, laisser cuire le tout pendant 15 mn.

3- Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur, découper des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce, badigeonner de sirop des deux côtés à l'aide d'un pinceau.

4- Faire passer un côté dans les grains de sésame et l'autre côté dans les pistaches. Enfourner à 160° pendant 10 mn. Faire sortir, laisser refroidir un peu puis renversez-les et faire cuire de l'autre côté pendant 10 mn.





Mechekla aux noisettes

La pâte :
- 3 mesures de farine SIM (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ de margarine (80 gr)
- Eau de fleurs

La farce :
- 300 gr de sucre cristallisé
- 500 gr d'amandes moulues non émondées
- 1 C. à soupe de vanille
- 3 à 4 oeufs



La décoration :
- Noisettes
- Miel

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine et la margarine puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec les oeufs jusqu'à obtention d'une farce ferme.

3- Sur un plan de travail, abaisser la pâte puis faire passer à la machine au n° 3 puis n° 6.

4- Mettre la pâte puis une couche de farce puis couvrir avec la pâte, abaisser le tout une autre fois, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce dentelé.

5- A l'aide d'un couteau, décorer les gâteaux puis découper des fleurs de la même pâte à l'aide d'un emporte-pièce.

6- Mettre sur chaque gâteau deux fleurs et fixez-les avec une noisette.

7- Enfourner à 180° pendant 15 mn.

8- Après cuisson, tremper dans le miel.







Kounafa

La pâte : voir page 58
- 1 boule de kounafa
- Smen fondu
- Eau de fleurs

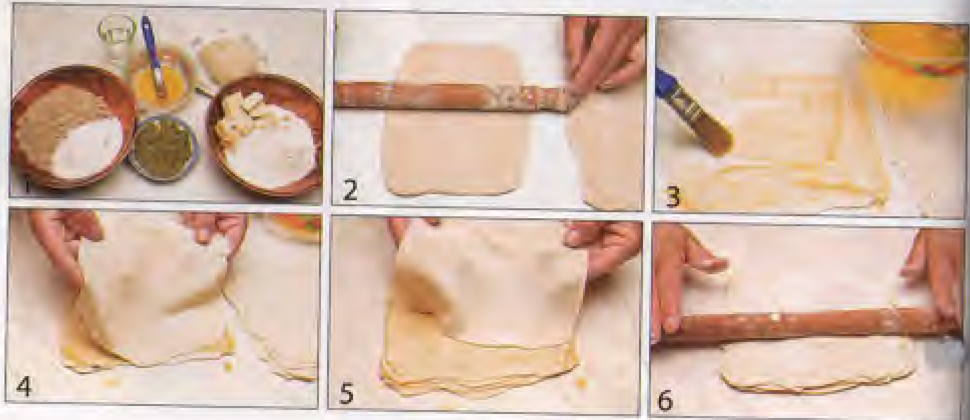
La farce :
- 200 gr de noix
- 200 gr d'amandes
- 200 gr de sucre cristallisé
- Eau de fleurs

La décoration :
- Miel
- Pistaches moulues



1- Préparer la pâte : voir page 58.
2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les noix, les amandes et le sucre, ramasser avec l'eau de fleurs.
3- Façonner 6 boules de pâte, abaisser chacune à part à 3 mm d'épaisseur en les saupoudrant de maïzena.
4- Badigeonner la première de smen fondu et mettre dessus la deuxième et ainsi de suite jusqu'à superposer les 6 boules (ne badigeonner pas la dernière boule de smen).
5- Abaisser le tout une autre fois à 3 mm d'épaisseur. Saupoudrer toujours de maïzena.
6- Mettre la pâte dans un plat badigeonné de smen, étaler la farce. Arroser la kounafa d'eau de fleurs puis tapissez-la dans le plateau.
7- Badigeonner le tout de smen fondu puis enfourner à 180° pendant une heure jusqu'à ce que la kounafa ait une couleur dorée.
8- Après cuisson, arroser la kounafa chaude de miel et décorer avec les pistaches moulues puis découper selon votre goût.







Rose au Halwet El Turk

La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 100 gr de sucre glace
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs
- 1 C. à café de vanille



- 1 œuf
- 1 C. à café de levure chimique
- 500 gr de farine (SIM)

La farce :
- Halwet El Turk

La décoration :
- Sucre glace

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, le sucre, l'œuf, l'eau de fleurs, la vanille et la levure chimique puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner des boules de pâte, abaissez-les légèrement sur la paume de la main puis farcir de Halwet El Turk, fermez-les puis façonner des boules une autre fois.

3- A l'aide d'un naquache, décorer les boules en commençant par le bas vers le haut pour obtenir la forme d'une rose.

4- Enfourner à 160° pendant 15 à 20 mn.

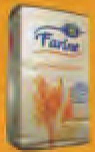
5- Après cuisson, laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace.





Griwech

La pâte :
- 1 kg de farine (SIM)
- 250 gr de margarine fondue
- 1 C. à soupe de vinaigre
- 1 C. à soupe de sucre glace
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- Eau + eau de fleurs
- 1 C. à café de safran
- Huile pour friture



La décoration :
- Miel
- Grains de sésame

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la margarine, le vinaigre, le sucre glace, l'œuf et la levure chimique, ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs mélangées avec le safran jusqu'à obtention d'une pâte ferme de couleur jaune.

2- Abaisser la pâte au rouleau puis faire passer à la machine au n° 3 puis au n° 5.

3- Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce spécial griwech puis tresser chacune à part en faisant passer les doigts à travers les ouvertures.

4- Faire frire dans l'huile chaude, égoutter puis tremper dans le miel, égoutter une autre fois et saupoudrer de grains de sésame.







Les éventails

La pâte :
- 3 mesures de farine SIM (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ de margarine (80 gr)
- Eau de fleurs

La farce :
- 300 gr d'amandes moulues non émondées



- 200 gr de noix moulues
- 300 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à soupe de vanille
- 3 à 4 oeufs

La décoration :
- Pignons
- Miel

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine et la margarine puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec les oeufs jusqu'à obtention d'une farce ferme.

3- Sur un plan de travail, abaisser la pâte puis faire passer à la machine au n° 3 puis n° 6.

4- Mettre la pâte puis une couche de farce puis couvrir avec la pâte, abaisser le tout une autre fois, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce dentelé.

5- Diviser chaque gâteau en deux, décorer avec le naquache découper de petites fleurs de pâte à l'aide d'un emporte-pièce puis fixez-les avec les pignons sur les gâteaux.

6- Enfourner à 180° pendant 15 mn.

7- Après cuisson, tremper dans le miel.


1


2


3


4


5


6




7


8


9

La noga

La pâte :
- 500 gr de farine (SIM)
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 C. à café de vanille
- Eau de fleurs
- Huile pour friture



La farce :
- 500 gr de cacahuètes grillées et grossièrement moulues
- 200 gr d'amandes moulues non émondées
- 100 gr de grains de sésame grillés
- 50 gr de Halwet El Turk
- Miel

La décoration :
- Pistaches moulues

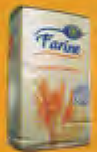
1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, le sel, la vanille et les oeufs, ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2- Abaisser la pâte, faire passer à la machine au n° 3 puis n° 6, découper de longues bandes (50 cm) puis faire passer dans le côté « Recheta » et faire frire dans l'huile chaude. Après cuisson, égouttez-les.
3- Dans une terrine, bien émietter la pâte. Ajouter les cacahuètes, les amandes, les grains de sésame et Halwet El Turk. Ramasser le tout avec le miel chaud jusqu'à obtention d'un mélange ferme.
4- Dans un plateau tapissé de plastique, abaisser le mélange et bien appuyer dessus. Couvrir avec le plastique puis faire passer le rouleau dessus pour l'égaliser. Laisser reposer une nuit complète.
5- Décorer avec les pistaches moulues puis découper des carrés.





Sablé aux fruits secs

La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 100 gr de sucre glace
- 1 œuf
- 1 C. à café de levure chimique
- 1 C. à café de vanille
- Farine (SIM)



La farce :
- 100 gr d'amandes concassées
- 100 gr de noix concassées
- 100 gr de pistaches grillées et concassées
- Miel

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, le sucre, l'œuf, la levure chimique et la vanille, incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner de petites boules de pâte puis abaissez-les dans des moules carrés, enfourner à 140° pendant 10 à 15 mn.

3- Entre-temps, préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, les noix et les pistaches, verser le miel chaud et remuer délicatement jusqu'à obtention d'une farce ferme.

4- Après cuisson, démouler les gâteaux puis décorer avec une cuillère à café de farce préparée.


1


2


3



Nid aux amandes

- 1 boule de kounafa syrienne
- Smen fondu
- Eau de fleurs

La farce :

- 300 gr d'amandes moulues non émondées
- 120 gr de sucre cristallisé
- Vanille
- Eau de fleurs

La décoration :

- Miel
- Pistaches moulues

1- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre et la vanille puis ramasser avec l'eau de fleurs. Façonner des boules.

2- Mouiller vos mains avec l'eau de fleurs et rouler la Kounafa pour obtenir la forme d'une corde.

3- Rouler légèrement la Kounafa, mettre une boule de farce et rouler la kounafa une autre fois pour obtenir la forme d'un nid.

4- Badigeonner de smen puis enfourner à 180° jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.

5- Après cuisson, tremper dans le miel puis décorer avec les pistaches moulues.





Baklawa

La pâte :
- 200 gr de margarine ramollie
- 500 gr de farine (SIM)
- Eau de fleurs + eau
- Smen fondu
- 1 pincée de sel



La farce :
- 200 gr de noix
- 200 gr d'amandes
- 200 gr de sucre cristallisé
- Eau de fleurs

La décoration :
- Miel
- Amandes

1- Préparer la pâte : bien mélanger la farine et la margarine, ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser-les avec un peu d'eau de fleurs.

3- Façonner 12 boules de pâte, abaissez-les chacune à part en les saupoudrant de maïzena. Badigeonner la première de smen fondu, mettre dessus la deuxième et ainsi de suite jusqu'à superposer 6 boules pour la première couche et 6 boules pour la deuxième couche (ne badigeonner pas la dernière boule de pâte).

4- Abaisser chaque couche à part en les saupoudrant toujours de maïzena.

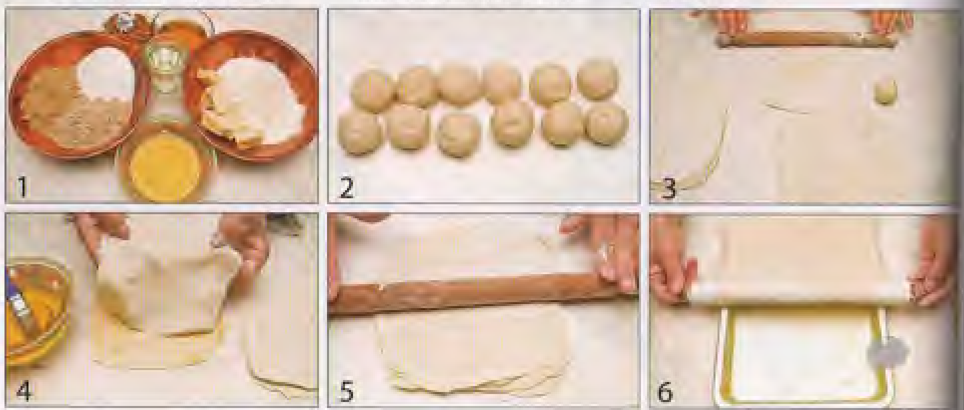
5- Dans un plateau allant au four badigeonné de smen, mettre la première couche puis verser la farce et couvrir avec la deuxième couche.

6- Egaliser les bordures puis badigeonner le tout de smen fondu. Laisser reposer pendant 2 heures puis découper des carrés et décorer avec des fleurs de la même pâte, fixez-les avec les amandes.

7- Enfourner la Baklawa à 180° jusqu'à ce qu'elle ait une couleur dorée.

8- Après cuisson, arroser la Baklawa chaude de miel.







Makrout aux grains de sésame

La pâte :
- 200 gr de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 oeufs entiers
- 1 C. à café de vanille



- Farine (SIM)
- 1 C. à café de levure chimique
- 1 verre de grains de sésame grillés

La décoration :
- Blanc d'œuf
- Grains de sésame
- Miel

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, le sucre glace, les jaune d'oeufs, les oeufs entiers, la vanille, la levure chimique et les grains de sésame, incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner un boudin de pâte, découper de petits losanges à l'aide d'un couteau. Badigeonner de blanc d'œuf puis faire passer dans les grains de sésame.

3- Enfourner à 160° pendant 15 à 20 mn.

4- Après cuisson, laisser un peu refroidir puis tremper dans le miel.





Erfisse

- 500 gr de semoule moyenne (SIM)
- 500 gr de dattes (Ghers)
- 1 C. à soupe de vanille
- ½ verre de beurre fondu
- ½ verre de miel

La décoration :

- Pistaches

1- Dans une poêle, griller la semoule.

2- Dans une terrine, mettre le Ghers, verser dessus la semoule chaude, bien mélanger puis ramasser le tout avec le beurre et le miel jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

3- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 1,5 cm d'épaisseur puis découper des fleurs à l'aide d'un emporte-pièce.

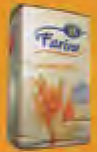
4- Décorer à l'aide d'un couteau puis fixer une pistache au milieu.





Le nœud

La pâte :
- 400 gr de farine (SIM)
- 2 C. à soupe de grains de sésame
- 1 C. à soupe de sucre glace
- 200 gr de margarine ramollie
- 1 œuf
- 1 pincée de levure chimique
- Eau de fleurs



La farce :
- 2 mesures d'amandes moulues (200 gr)
- 2 C. à soupe de grains de sésame grillés
- 1 mesure de sucre glace (70 gr)
- 2 C. à soupe de beurre fondu
- Vanille
- Eau de fleurs
- Colorant alimentaire vert

La décoration :
- Pistaches moulues
- Miel

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

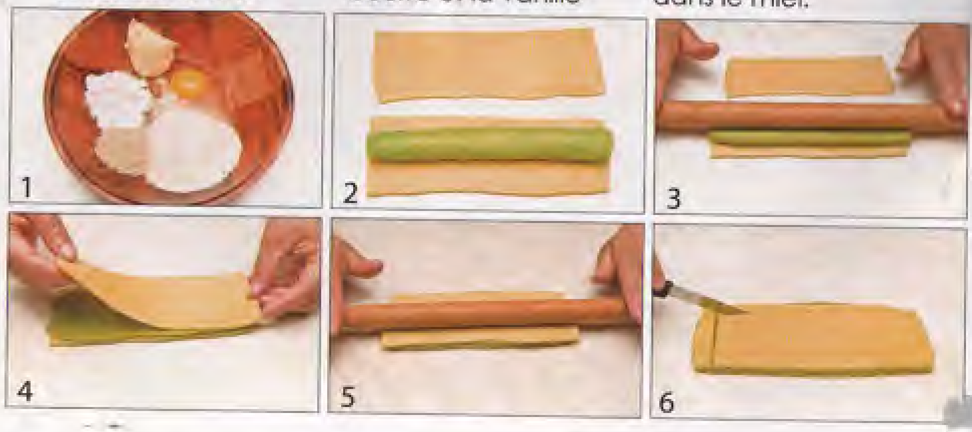
2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, les grains de sésame, le sucre, le beurre et la vanille puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Colorer en vert.

3- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 5 mm, d'épaisseur découper deux rectangles. Mettre sur l'un d'entre eux un boudin de farce, abaissez-le puis couvrir avec l'autre rectangle.

4- Abaisser le tout une autre fois, égaliser les côtés à l'aide d'un couteau puis découper des petits rectangles.

5- Faire passer un côté dans les pistaches moulues puis rouler. Enfourner à 160° pendant 15 mn.

6- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans le miel.







Petits fours aux amandes

La pâte :
- 300 gr d'amandes finement moulues
- 300 gr de sucre glace
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à café de vanille
- 2 à 3 blancs d'oeufs

La décoration :
- Amandes émondées

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, le zeste de citron et la vanille puis ramasser avec les blancs d'oeufs jusqu'à obtention d'un mélange très molle.

2- Sur un plateau allant au four et à l'aide d'une poche à douille, façonner des rosaces de pâte, décorez-les avec les amandes et laisser sécher pendant 2 heures.

3- Enfourner à 200° pendant 10 mn (placer le plateau loin du feu).



